



# Oster-Cupcakes

Zeit gesamt  
2h

Zubereitungszeit  
1h

Schwierigkeit  
Einfach



## Zutaten

für 12 Portionen

|                         |       |
|-------------------------|-------|
| Butter                  | 250 g |
| Zucker                  | 125 g |
| Vanilleextrakt          | 1 TL  |
| Eier                    | 2 St. |
| Bio Limetten            | 2 St. |
| Weizenmehl, Type 405    | 250 g |
| Backpulver              | 2 TL  |
| Salz                    |       |
| Puderzucker             | 200 g |
| Lebensmittelfarbe, grün | 2 TL  |
| Macaron                 | 6 St. |

## Zubereitung



### Küchenutensilien

große Schüssel, Handrührgerät mit Schneebesen, Muffinform, Silikon-Backförmchen

1. Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. In einer Schüssel 150 g weiche Butter, Zucker und Vanilleextrakt cremig rühren. Eier nacheinander einrühren.
2. Limetten heiß abwaschen, trocknen und Schale fein abreiben. Anschließend auspressen. Schalenabrieb und Saft in die Schüssel geben. Mehl, Backpulver und eine Prise Salz in die Schüssel sieben und zügig zu einem glatten Teig verrühren.
3. Die Mulden eines Muffinblechs fetten oder mit Backförmchen auslegen. Den Teig gleichmäßig darin verteilen. Im Backofen ca. 20–25 Min. goldbraun backen. Muffins herausnehmen, aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
4. Für die Buttercreme 100 g weiche Butter und Puderzucker in eine Schüssel geben und glatt rühren. Lebensmittelfarbe hinzufügen und erneut glatt rühren. Buttercreme in einen Spritzbeutel mit Gras-Tülle geben und Cupcakes damit einspritzen. Nach Belieben mit Ostereiern, Macarons oder Streuseln dekorieren.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp: Die Macarons lassen sich mit geschmolzener Kuvertüre einfach in Osterhasen verwandeln.

## Nährwerte (pro Portion)

|                |          |
|----------------|----------|
| Kaloriengehalt | 396 kcal |
| Kohlenhydrate  | 52 g     |
| Eiweiß         | 4 g      |
| Ballaststoffe  | 1 g      |
| Fette          | 19 g     |